



REGULAMIN KONKURSU ELIMINACYJNEGO

TYMBARK DRINKS FESTIVAL Tour 2013

- Konkurs organizowany jest dla czynnie pracujących barmanów. Organizatorem (sponsorem) konkursu jest firma „MGD” -GMW Sp. z o.o. Sp. k. „MGD” - GMW Sp. z o.o. Spółka Komandytowa z siedzibą w Wadowicach, ul. Legionów 37, 34-100 Wadowice, wpisana do rejestru przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieście w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000271001, NIP: 551-17-02-355. Partnerem Konkursu jest Stowarzyszenie Polskich Barmanów, ul. Wielkacka 5, 81-611 Gdynia.
- Konkurs odbędzie się w czasie warsztatów w „Tymbark Drinks Festival Tour 2013 r.” (dalej: TDFT) w 2013.
- Zobowiązania publicznoprawne z tytułu wydawanych nagród ciążyą Organizatora, który jest płatnikiem zryczałtowanego podatku dochodowego od osób fizycznych.
- Celem konkursu jest:**
 - promocja profesjonalnego barmaństwa
 - zdobycie nowych umiejętności przez uczestników
 - rozwijanie zainteresowań
 - propagowanie alternatywnego sposobu spożywania drinków w bezalkoholowych
 - promowanie zdrowej rywalizacji wśród uczestników
- W konkursie mogą wziąć udział osoby, które w dniu konkursu będą uczestniczyć w warsztatach barmańskich TDFT 2013, a zostały zaproszone przez Organizatora. W warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i podpisanie formularza zgłoszeniowego, stanowiącego załącznik do niniejszego regulaminu i wyrażenie w ten sposób zgody na przetwarzanie danych osobowych w celach marketingowych i na przesyłanie informacji handlowej drogą elektroniczną przez „MGD”-GMW Sp. z o.o. Sp.k. i inne spółki należące do Grupy Maspex Wadowice oraz o przeniesieniu autorskich praw majątkowych do stworzonej przez uczestnika oryginalnej receptury na „MGD”-GMW Sp. z o.o. Sp.k. na wszelkich polach eksploatacji znanych w dniu dokonania zgłoszenia do udziału w konkursie, a w szczególności na polach wskazanych w art. 50 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz polegających na wykorzystaniu utworu w reklamie, publikacji w sieci Internet lub w mieszczeniu na opakowaniach produktów, z prawem do wolnej modyfikacji tego utworu, dokonywania skrótów i tłumaczeń na języki obce
- Każdy uczestnik zobowiązany jest do skomponowania jednego **bezalkoholowego** napoju mieszanego w kategorii **Fancy Non Alcoholic Drink** - Short Drink lub Long Drink
- Każdy uczestnik przygotowuje swoje napoje mieszane wraz z dekoracją wykorzystując składniki zapewnione przez sponsora.
- Każdy uczestnik prezentuje własne, oryginalne receptury, które do czasu konkursu nie były nigdzie wykorzystywane.
- Składniki drinka muszą być wyrażone w centylitrach (cl) lub mililitrach (ml), w cyfrach całkowitych (1,2, itd.) i/lub w ułamkach (½, 1 ½, itp. cl) oraz/lub w miarach umownych (krople, chlusty).
- Każdy uczestnik ma ograniczony czas na przygotowanie:
 - **Short Drink - 3 minuty**
 - **Long Drink - 4 minuty**
- Każdy napój mieszany musi być przygotowany w **1 porcji**.
- Maksymalna ilość składników nie może przekraczać 7 łącznie kroplami i chlusty, nie licząc dekoracji.
- Drinki będą oceniane przez 1 komisję degustacyjną.
- Jeżeli większa ilość zawodników niż jeden osiągnie tę samą ogólną liczbę punktów o kolejności zdecydowanie procedura zgodna z regulaminem stosowanym przez International Bartenders Association (szczegóły na odprawie przed konkursem)
- Organizatorzy zapewniają podstawowy sprzęt barmański oraz szkło. Do przygotowania koktajli uczestnicy mogą używać tylko szkła zapewnionego przez organizatora.
- Napoje mieszane mogą być sporządzane metodami:
 - nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym,
 - mieszania w szklanicy barmańskiej, kubku mikserowym,
 - szajkowania (shaker klasyczny, bostoński, francuski)
 - blenderowania,
- W czasie wykonywania drinka uczestnicy nie mogą posługiwać się recepturą.
- Elementy dekoracyjne drinka muszą być przygotowane w przygotowaniu w czasie 7 minut przed wejściem na stanowisko konkursowe. Ozdoby muszą się składać z jadalnych owoców i/lub warzyw – Organizator zapewnia podstawowe owoce i warzywa, które uczestnicy mogą wykorzystać do dekoracji. Nie jest dozwolone używanie składników spoza składników zapewnionych przez Organizatora.
- Kolejność wystąpień zawodników będzie ustalona w wyniku losowania.
- Regulamin konkursu zostanie omówiony z zawodnikami na odprawie przed zawodami.
- Wszyscy uczestnicy konkursu podlegają regulaminowi konkursu.
- Do rundy finałowej przechodzi 1 osoba z największą ilością punktów w uzyskanych podczas każdej z eliminacji.
- Od decyzji komisji degustacyjnej, a także decyzji Organizatora podejmowanych w toku, w tym decyzji o dyskwalifikacji, o której mowa w pkt. 27 niniejszego regulaminu, uczestnikom konkursu nie przysługuje odwołanie.
- Wszystkie pytania proszę kierować na adres: wojciech.urbanski86@gmail.com z dopiskiem w temacie TDFT 2013.
- Wszyscy uczestnicy konkursu eliminacyjnego otrzymają od Organizatora upominek – koszulkę z logo „Tymbark”.

KONKURS FINAŁOWY:

- Regulamin konkursu finałowego zostanie ogłoszony w późniejszym terminie.
- Warunkiem przystąpienia do rundy finałowej jest posiadanie przynajmniej 5 smaków soków w portfolio „Tymbark” w miejscu zatrudnienia barmana, co będzie weryfikowane przez „tajemniczego gościa”. Brak spełnienia powyższego wymogu skutkuje dyskwalifikacją uczestnika, a na jego miejsce przechodzi uczestnik z miejsca kolejnego.

NAGRODA

- Główną nagrodą konkursu jest wyjazd na najbardziej prestiżowy kurs barmański świata - John Whyte Course w Włoszech. W warunkiem utrzymania nagrody głównej jest przynależność laureata do Stowarzyszenia Polskich Barmanów, posiadanie I lub II stopnia barmańskiego uzyskane w Akademii Miksologii i m. Z. T. Nowickiego oraz znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym. Szczegóły dotyczące nagród o kreślone zostaną w regulaminie konkursu finałowego. Dla zwycięzcy nie będącego członkiem SPB przewiduje się atrakcyjną nagrodę zastępczą.